

# MITTAGSKARTE

Kulinarisches Handwerk in der Mühle Tiefenbrunnen  
Seit 1890

Für Informationen betreffend Allergenen verlangen Sie bitte unsere Deklarationskarte.

# HANDWERK

Kulinarisches Handwerk in der Mühle Tiefenbrunnen - seit 1890

In der Mühle Tiefenbrunnen hat das kulinarische Handwerk Tradition: bereits in der Belle Epoque braute hier die Brauerei Tiefenbrunnen Bier für die Stadt, danach mahlte die Wehrli Mühle an diesem Ort während 70 Jahren Getreide zu Brotmehl.

Im Restaurant Blaue Ente führen wir diese Tradition weiter und arbeiten mit Produzenten, die wir persönlich kennen. Diese schaffen mit viel Herzblut und Muskelkraft die Basis für unsere lustvolle Marktküche.

# LIEFERANTEN

<b>RIND- UND SCHWEINEFLEISCH</b> .....	Ojo de Agua – Argentinien Metzgerei Angst – Zürich Metzgerei Ziegler – Zürich
<b>WILD</b> .....	Weinländer Wildspezialitäten – Thalheim an der Thur Metzgerei Angst – Zürich Metzgerei Köferli, Döttingen
<b>KALBFLEISCH</b> .....	Metzgerei Angst – Zürich
<b>WURSTWAREN</b> .....	Metzgerei Ziegler – Zürich Weinländer Wildspezialitäten – Thalheim an der Thur Metzgerei Angst – Zürich
<b>GEFLÜGEL</b> .....	Metzgerei Angst – Zürich Bianchi – Zürich
<b>FISCH &amp; MEERESFRÜCHTE</b> .....	Bianchi – Zürich
<b>KÄSE &amp; MILCHPRODUKTE</b> .....	Käserei Jumi – Bern Jeune Primeur – Dietikon
<b>GEMÜSE &amp; FRÜCHTE</b> .....	Jeune Primeur – Dietikon
<b>BROT</b> .....	Bäckerei Imholz – Zürich
<b>TORTELLONI</b> .....	hausgemacht
<b>FLATBREAD TEIGLINGE</b> .....	Bäckerei Buchmann – Zürich

# SUPPEN

„Ich lebe von guter Suppe, nicht von schöner Rede.“  
– Molière

<b>GAZPACHO</b> .....	16.00
Peperoni, Basilikum	
<b>CONSOMMÉ</b> .....	17.00
Pilze, Kalbfleischravioli	
<b>TAGESSUPPE</b> .....	12.00
Fragen Sie nach unserer Tagessuppe	

# SALAT

„Die Natur ist die beste Apotheke.“  
– Sebastian Kneipp

<b>FRUCHTIG</b> .....	16.00
Rucola, Feigen, Parmaschinken, Baumnüsse	
<b>HERB</b> .....	17.00
Rucola, Pecorino, Taggiasca Olive, Pinienkerne, Kräuter-Speck	

# VORSPEISEN

„Essen ist ein Bedürfnis, geniessen ist eine Kunst.“  
– Blaue Ente Team

<b>PFIRSICH BURRATA</b> .....	23.00
Pinienkerne, Basilikum	
<b>VITELLO TONNATO</b> .....	24.00
Kräutersalat, Kapern	
<b>RINDSTATAR</b> .....	28.00
Mühlebrot	
Markknochen	5.00
Züri-Frites	6.00

# PASTA

„Alles was Sie sehen, verdanke ich der Pasta!“  
– Sophia Loren

<b>TAGLIATELLE AMORE</b> .....	Vorspeise	24.00
Rindsbolognese, Trüffel	Hauptgang	31.00
<b>TAGLIATELLE</b> .....	Vorspeise	28.00
Steinpilze, Kräuterspeck	Hauptgang	36.00
<b>ENTENTORTELLONI</b> .....	Vorspeise	24.00
Parmesan, Jus	Hauptgang	30.00
<b>ZITRONEN-RICOTTA TORTELLONI</b> .....	Vorspeise	22.00
Cherrytomate, Rucola	Hauptgang	29.00

# VEGI

„Auch die grössten Vegetarier beissen nicht gerne ins Gras.“  
– Joachim Ringelnatz

<b>TOMATENPOLENTA</b> .....	28.00
Gemüsegarten (Vegan verfügbar)	
<b>RISOTTO</b> .....	36.00
Steinpilze, Parmesan (Vegan verfügbar)	
<b>WOCHEN-VEGI</b> .....	24.00
Fragen Sie nach unserem Vegi der Woche	

# FLATBREAD

<b>NORDISCHES FLATBREAD</b> .....	27.00
Rauchforelle, Apfel, Kapern, Sauerrahm, Dill	
<b>FRIENDS FLATBREAD</b> .....	32.00
Lammhack, Feta, Granatapfel, Tzatziki, Minze	

# FITNESS TELLER

„Mein Verstand sagt Salat, mein Herz sagt Pizza“  
Demokratie ist nicht immer gut für die Figur.

Bunter Salat, Oliven, Peperoni, Kräuter, Frühlingszwiebeln

<b>POULETBRUSTSTREIFEN</b> .....	29.00
<b>RINDSFILETSTREIFEN</b> .....	39.00
<b>RIESENCREVETTEN</b> .....	37.00

# FISCH

„Iss den Fisch, solange er noch frisch ist;  
verheirate die Tochter, solange sie noch jung ist.“  
– Skandinavisches Sprichwort

<b>CREVETTENPFANNE</b> .....	41.00
Risotto, Chili, Knoblauch, Cipolotti, Cherrytomate	
<b>FJORD-LACHSFORELLE</b> .....	41.00
Rettich, Eierschwämmli, Sud	

# FLEISCH

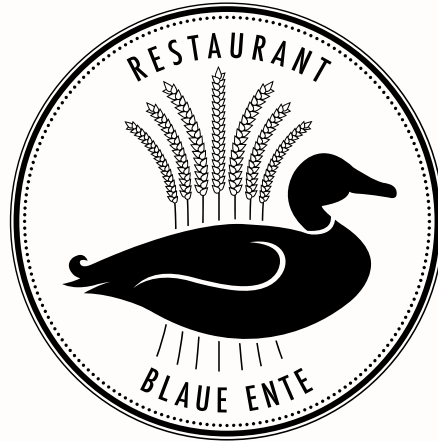
„Wer einen guten Braten macht, hat auch ein gutes Herz.“  
– Wilhelm Busch

<b>KALBSWIENERSCHNITZEL</b> .....	51.00
Gurkensalat, Preiselbeeren	
<b>ROASTBEEF „OJO DE AGUA“ – D.M. Estanzia Argentina</b> .....	48.00
Am Stück niedergegart, BBQ-Sauce, Sauce Béarnaise Züri-Frites, saisonales Gemüse	
<b>ENTENBRUST</b> .....	39.00
Karotten-Blutorangencrème, Mini-Karotte, Fenchel, Venere-Risotto	
<b>RINDSTATAR</b> .....	38.00
Mühlebrot	
Markknochen	5.00
Züri-Frites	6.00

# DESSERT

„Ohne Fett? Ohne Zucker? Ohne mich!“  
– Gerhard Kocher

<b>WARMER SCHOKOLADENKUCHEN (15MIN)</b> .....	15.00
Zwetschgen, Sauerrahmglacé	
<b>TRIFLE</b> .....	14.00
Bratapfel, Mascarpone	
<b>ZITRONENCRÈME</b> .....	13.00
Amaretti	
<b>GLACÉS VON „LIPP“</b> .....	pro Kugel 4.50
Fragen Sie nach unserer Glacé Auswahl	
<b>SORBET VON „LIPP“</b> .....	pro Kugel 4.50
Fragen Sie nach unserer Sorbet Auswahl	



### Fleischdeklaration

Rindfleisch: Schweiz | Argentinien  
Kalbfleisch: Schweiz  
Schwein: Schweiz  
Geflügel: Schweiz | Ungarn | Frankreich

### Fischdeklaration

<b>Zander</b>	Zucht (Binnenfischerei)	(RU) Russland (FAO 04/05)	Kiemennetze/ Stellnetze (GNS) QF (gefroren)
<b>Crevetten</b>	Zucht (Aquakultur)	(VN) Vietnam (FAO 04)	Reuse (FPO)IQF(gefroren)
<b>Jakobsmuscheln</b>	Wildfang(MSC)	(JP) Japan(FAO61)	Schleppnetz(PTB)
<b>Fjordlachsforelle</b>	Zucht	(NO) Norwegen	

**Begriffs Erklärung:** IQF (gefrorenes Produkt)  
FAO (Bezieht sich auf das Fanggebiet)  
GNS/FPO/GND/GTN (Bezieht sich auf die Fangmethode)

Alle Preise inkl. 7,7% MwSt.

